

COMMANDE NEUROFLOUE

CUISEUR À RIZ ET CHAUFFE-RIZ MICOM

MODE D'EMPLOI

NS-ZCC10 / NS-ZCC18

Veuillez toujours prendre les précautions élémentaires de sécurité lorsque vous utilisez un appareil électrique, et lire l'ensemble du présent mode d'emploi.

INDEX

ZOJIRUSHI CORPORATION

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

LORS DE L'UTILISATION D'APPAREILS ÉLECTRIQUES, SUIVEZ LES PRÉCAUTIONS DE BASE SUIVANTES :

1. Lisez bien toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces qui peuvent être chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. N'obturez en aucun cas l'orifice d' échappement de la vapeur.
3. Pour éviter les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil portatif, à l'exception du récipient intérieur, dans de l'eau ou dans un autre liquide.
4. Soyez vigilants lorsque les enfants utilisent l'appareil ou se trouvent à proximité.
5. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le manipuler ou de le nettoyer. Assurez-vous qu'il est arrêté lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'y enlever ou d'y installer les accessoires ou encore avant de le laver.
6. N'utilisez pas l'appareil lorsque le cordon ou la fiche sont endommagés ou lorsque l'appareil est pour une raison quelconque abîmé. Confiez l'appareil au service de réparation recommandé le plus proche pour toute réparation, tout examen ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non conseillés par le fabricant peut entraîner des dégâts.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon électrique pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir et assurez-vous qu'il n'est pas en contact avec une surface chaude.
10. Ne placez pas l'appareil près d'une surface chaude telle qu'un brûleur à gaz allumé, une plaque électrique, un poêle ou encore dans un four en train de chauffer.
11. Soyez très prudent lorsque vous déplacez l'appareil contenant un liquide ou un aliment chaud.
12. Branchez le cordon dans une prise domestique. Avant de débrancher l'appareil, placez-le sur la position ARRET puis retirez la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fonctions que celles auxquelles il est destiné.
14. Pour minimiser les risques de chocs électriques, ne cuire que dans le récipient amovible.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CET APPAREIL EST UNIQUEMENT À USAGE DOMESTIQUE.

L'appareil est livré avec un cordon court afin de réduire les risques d'emmêlements ou de chutes. Des rallonges électriques sont disponibles et peuvent être utilisées en respectant les précautions nécessaires. En cas d'utilisation, la tension du courant indiquée sur la rallonge électrique devra au minimum être égale à celle de l'appareil et la longueur du cordon sera réglée de manière à ce qu'il ne pende pas de la table ou du comptoir où il est posé afin d'éviter les accidents d'emmêlement dans le cordon ou tout accident provoqué par des enfants qui tireraient dessus. Il a une fiche polarisée (l'une des broches étant plus large que l'autre). Pour minimiser les chocs électriques, la fiche s'adapte dans un seul sens à une prise polarisée. Si la fiche n'entre pas correctement dans la prise, retournez-la. Si elle n'entre toujours pas, prenez contact avec un électricien agréé. Ne cherchez jamais à modifier la prise.

IMPORTANT SAFEGUARDS

WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES,
BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED,
INCLUDING THE FOLLOWING:

1 Read all instructions carefully.

2 Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Do not close or clog the steam vent opening under any circumstance.

3 To prevent electrical shock hazards, do not immerse cord, plugs, or rice cooker, except inside pan, in water or any other liquid.

4 Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.

5 Unplug from outlet when neither the cooker nor warmer is in use, or before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off any parts, and before cleaning the appliance. Make sure appliance is OFF when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.

6 Do not use or operate the appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility or dealer for examination, repair, or adjustment.

7 The use of accessories attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazards.

8 Do not use outdoors.

9 Do not let the power supply cord hang over the edge of tables or counters, or touch hot surfaces.

10 Do not place the appliance on or near heat sources such as hot gas or electric burners and stoves, or in a heated oven.

11 Extreme caution must be used when moving the appliance containing hot contents or liquids.

12 Plug the cord into a household electric outlet. To disconnect, turn any control to “off”, then remove plug from wall outlet.

13 Do not use the appliance for other than intended or specified purposes.

14 To reduce the risk of electrical shock, cook only in removable container.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

This appliance is supplied with a short cord to reduce the risk of becoming entangled or tripping. Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
If extension cord is used, the marked electrical rating of the cord set should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally. “This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.”

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

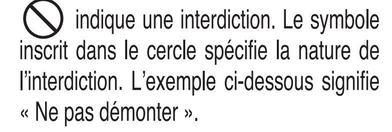
Avant l'utilisation

※Ces MISES EN GARDE et AVERTISSEMENTS ont pour but de prévenir les dommages à la propriété et les lésions corporelles à l'utilisateur et aux autres personnes présentes.

 **MISES EN GARDE**	Indique un risque de blessure grave.
 **AVERTISSEMENTS**	Indique un risque de blessure ou de dommages à la propriété en cas de mauvaise manipulation.

À propos des symboles

△ indique une mise en garde ou un avertissement. Le symbole inscrit dans le triangle spécifie la nature de la mise en garde ou de l'avertissement. L'exemple ci-dessous est celui d'une mise en garde contre les chocs électriques.



⊘ indique une interdiction. Le symbole inscrit dans le cercle spécifie la nature de l'interdiction. L'exemple ci-dessous signifie « Ne pas démonter ».



● indique une exigence ou une instruction à respecter impérativement. Le symbole inscrit dans le cercle spécifie la nature de l'exigence ou de l'instruction. L'exemple ci-dessous de gauche signifie « débrancher l'appareil » ; celui de droite signifie que l'instruction en question doit être respectée impérativement.

※Veuillez conserver ce Mode d'emploi pour consultation ultérieure.

⚠ MISES EN GARDE


Ne pas démonter

●**Ne pas modifier le cuiseur à riz. Cet appareil ne doit être démonté ou réparé que par un technicien en réparations.**
Confiez toute demande de réparation au service à la clientèle de Zojirushi.


Ne pas

●**Ne pas mettre d'objets métalliques tels que broches ou fils de fer dans les évents ou les interstices situés au bas du cuiseur à riz.**
Il y a risque de choc électrique ou de dysfonctionnement, lesquels peuvent entraîner une blessure.


Ne pas

●**Ne pas laisser les enfants utiliser le cuiseur à riz sans surveillance. Gardez-le hors d'atteinte des enfants en bas âge.**
Les enfants courent un risque de brûlures, de choc électrique ou de blessure.


Ne pas

●**Pendant la cuisson, ne pas ouvrir le couvercle extérieur ni déplacer le cuiseur à riz.**
Il y risque de brûlures.


Dépoussiérer

●**Si les broches ou la surface de la fiche du cordon d'alimentation est sale, nettoyez-les.**
Les saletés présentes sur la fiche du cordon d'alimentation peuvent entraîner un incendie.


Ne pas faire tremper

●**Ne pas plonger le cuiseur à riz dans l'eau, ni l'éclabousser. Ne pas verser d'eau directement dans le cuiseur à riz.**
Il y a risque de court-circuit ou de choc électrique.


Utiliser une prise de courant exclusivement pour l'appareil

●**Utilisez uniquement des prises de courant d'au moins 15 ampères, et ne branchez pas d'autres appareils sur la même prise.**
En branchant d'autres appareils sur la même prise de courant, vous risqueriez de provoquer une surchauffe de la prise, ce qui comporte un risque d'incendie.


Ne pas

●**Ne pas utiliser le cuiseur à riz si le cordon d'alimentation ou sa fiche est endommagé, ou si cette dernière n'est pas insérée à fond dans la prise de courant.**
Il y a risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie.


Ne pas

●**Ne pas utiliser une source d'alimentation autre qu'une prise de courant 120 V CA.**
L'utilisation de toute autre tension d'alimentation comporte un risque d'incendie ou de choc électrique.


Ne pas toucher

●**Ne pas toucher l'évent à vapeur.**
Il y a risque de brûlures ou d'ébouillantage. Veillez tout spécialement à ce que les enfants et nourrissons ne le touchent pas.


Insérer la fiche à fond

●**Insérez la fiche du cordon d'alimentation bien à fond dans la prise de courant.**
Il y a risque de choc électrique, de court-circuit, de dégagement de fumée ou de déclenchement d'incendie si la fiche n'est pas insérée à fond.


Pas de mains mouillées

●**Ne pas brancher ou débrancher le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.**
Il y a risque de choc électrique ou de blessure.




Ne pas

●**Ne pas abîmer le cordon d'alimentation.**
Ne pas plier le cordon d'alimentation, ni tirer dessus, le torsader ou le replier sur lui-même, et ne pas essayer de le modifier. Ne pas le mettre sur ou près de surfaces ou appareils à température élevée, sous des objets lourds ou entre deux objets. Un cordon abîmé comporte un risque d'incendie ou de choc électrique.

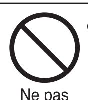
⚠ AVERTISSEMENTS


Ne pas

- **Ne pas utiliser le cuiseur à riz près d'une source de chaleur, ni dans un emplacement où il peut entrer en contact avec de l'eau.**
  Il y a risque de choc électrique, de court-circuit ou de dommages au cuiseur à riz.

Ne pas

- **Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine autres que la casserole intérieure.**
  Cela risquerait d'entraîner la surchauffe de l'ustensile de cuisine en question ou le dysfonctionnement du cuiseur à riz.


Ne pas

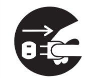
- **Ne pas mettre ou utiliser le cuiseur à riz sur une surface instable ou sensible à la chaleur.**
  Il y a risque d'incendie.


Ne pas

- **Ne pas saisir l'appareil par les poignées de la casserole intérieure pour le déplacer.**
  Le couvercle risquerait de se détacher, ce qui comporte un risque de blessure ou de brûlures.


Pour éviter les brûlures, ne pas toucher

- **Ne pas toucher les surfaces chaudes pendant ou juste après l'utilisation. Prenez garde à la vapeur en ouvrant le couvercle extérieur. Évitez soigneusement de toucher la casserole intérieure en aérant le riz.**
  Le contact avec les surfaces chaudes comporte un risque de brûlures.


Débrancher

- **Débranchez la fiche du cordon d'alimentation lorsque vous n'utilisez pas le cuiseur à riz.**
  En laissant la fiche branchée dans la prise de courant, vous risquez d'abîmer le matériau isolant, ce qui comporte un risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie.


Ne nettoyer qu'une fois refroidi

- **Veuillez laisser refroidir le cuiseur à riz avant de le nettoyer.**
  Les pièces chaudes peuvent causer des brûlures.


Ne pas

- **Ne pas toucher le bouton d'ouverture et éviter de heurter violemment l'appareil en le déplaçant.**
  En s'ouvrant, le couvercle extérieur risquerait de causer une blessure ou des brûlures.


Ne pas

- **Ne pas utiliser le cuiseur à riz près des murs ou des meubles. Si vous utilisez l'appareil sous une étagère, laissez un espace libre suffisant pour que la vapeur puisse s'échapper.**
  La vapeur ou la chaleur peut abîmer, décolorer ou déformer les murs, les meubles ou les étagères.


Saisir le cordon par sa fiche pour le débrancher

- **Tirez toujours sur la fiche, et non sur le cordon d'alimentation lui-même, pour débrancher le cuiseur à riz.**
  Il y a risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie si vous tirez sur le cordon d'alimentation pour débrancher le cuiseur à riz.


Saisir le cordon d'alimentation par sa fiche

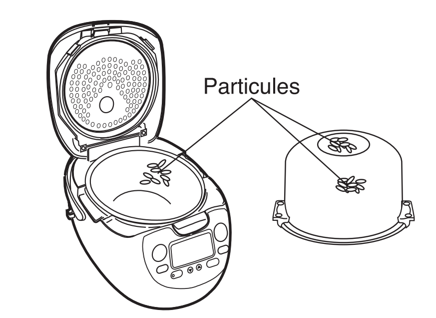
- **Tenez toujours la fiche du cordon d'alimentation lorsque vous escamotez le cordon.**
  Il y a risque de blessure si la fiche vous heurte alors que le cordon s'escamote.

IMPORTANT

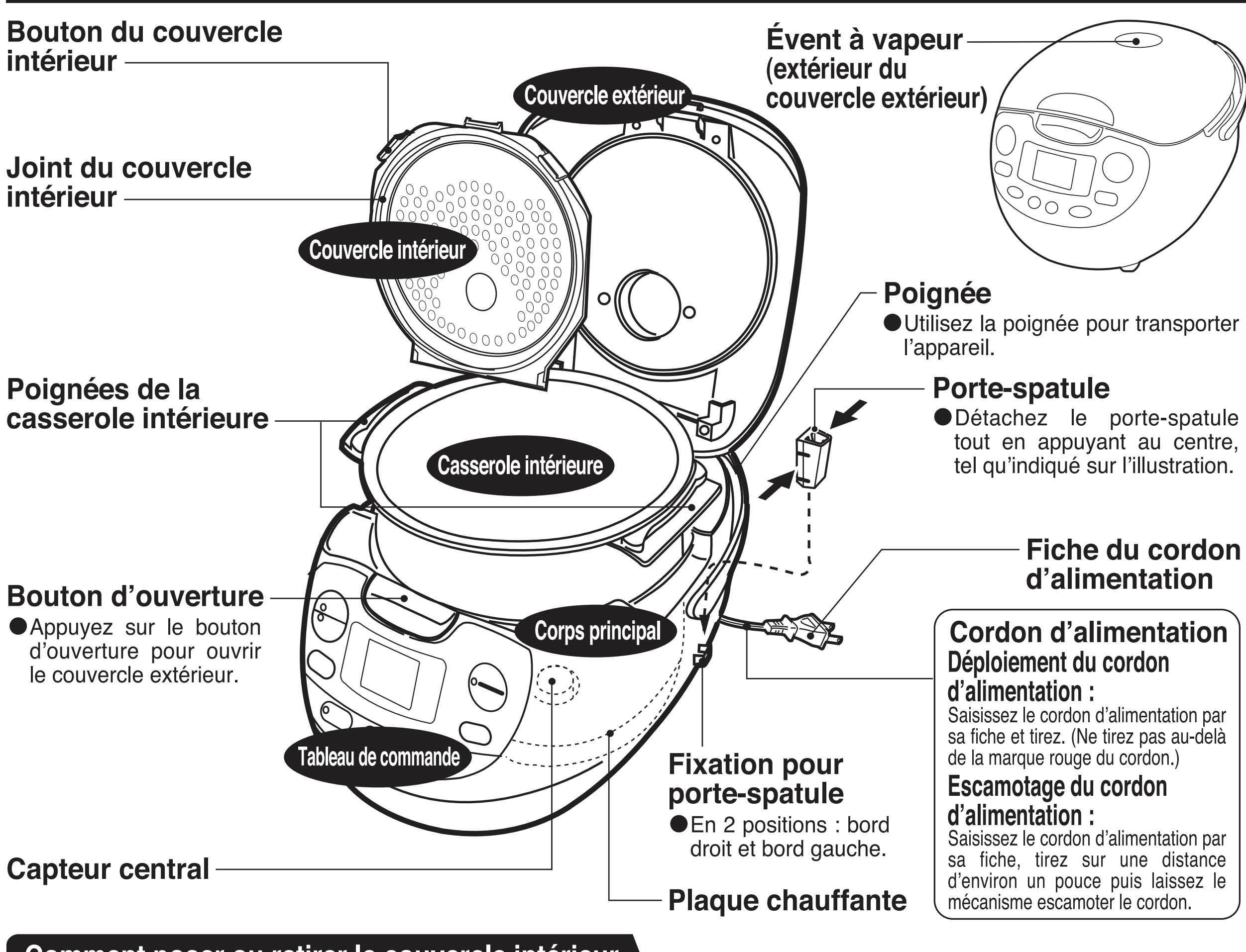
Ne pas recouvrir le corps principal, et tout particulièrement l'évent à vapeur, d'un linge ou autre objet.
Cela peut déformer et/ou décolorer le corps principal ou le couvercle extérieur.

Prendre garde aux brûlures.
Soyez prudent, car les poignées de la casserole intérieure peuvent être très chaudes.

Ne pas utiliser le cuiseur à riz si des grains de riz ou d'autres matières sont coincés à l'intérieur du corps principal ou sur la face extérieure de la casserole intérieure ou la plaque chauffante.
Il y a risque de fonctionnement irrégulier ou de mauvaise cuisson.



NOMENCLATURE ET FONCTIONS DES PIÈCES



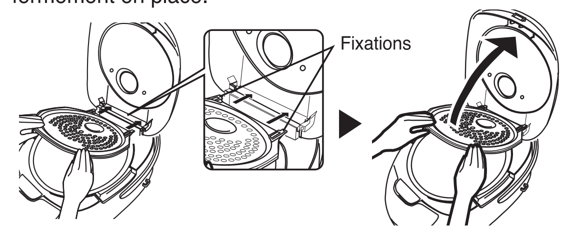
Cordon d'alimentation

Déploiement du cordon d'alimentation :
Saisissez le cordon d'alimentation par sa fiche et tirez. (Ne tirez pas au-delà de la marque rouge du cordon.)

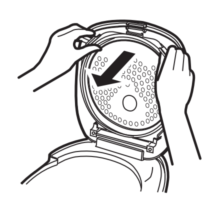
Escamotage du cordon d'alimentation :
Saisissez le cordon d'alimentation par sa fiche, tirez sur une distance d'environ un pouce puis laissez le mécanisme escamoter le cordon.

Comment poser ou retirer le couvercle intérieur

Pose :
Insérez dans le couvercle extérieur les fixations qui se trouvent des deux côtés au bas du couvercle intérieur, puis poussez ce dernier vers le haut jusqu'à ce qu'il se mette fermement en place.

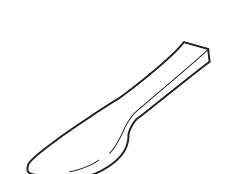


Retrait :
Tirez vers vous les boutons qui se trouvent sur le dessus du couvercle intérieur.

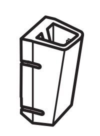


Accessoires

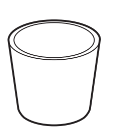
Spatule



Porte-spatule



Gobelet à mesurer



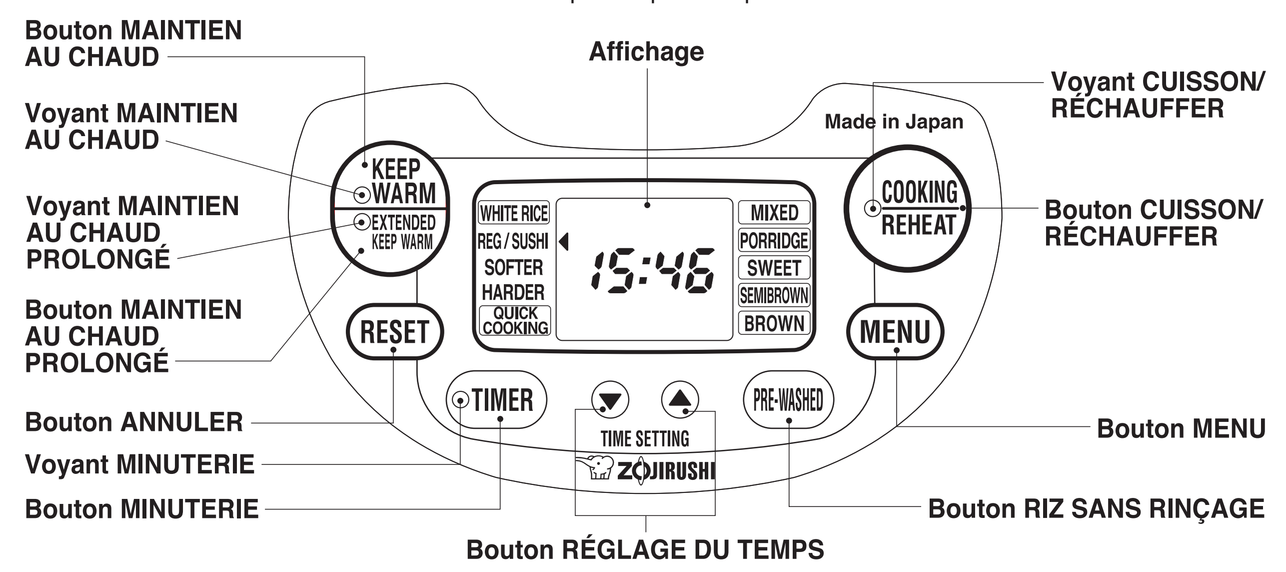
Pour le riz blanc (semi-brun, brun, gluant) (180 ml)



Pour le riz sans rinçage (*musen mai*) (171 ml) (gobelet vert)

Tableau de commande

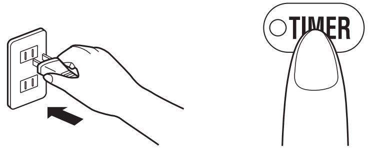
- Enfoncez les boutons jusqu'à ce que la mélodie ou le bip soit émis.
- Évitez de toucher les boutons en ouvrant ou fermant le couvercle.
- Un point et un trait en relief (●, ▬) à côté des boutons CUISSON/RÉCHAUFFER et ANNULER ont été prévus pour les personnes atteintes d'une déficience visuelle.



Comment permuter entre les sons de mélodie et les bips

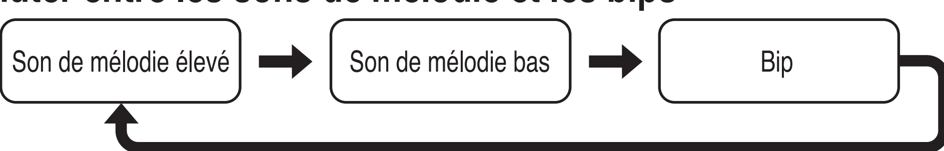
Suivez la procédure ci-dessous pour permuter entre les sons émis, soit au moment de la pression sur le bouton CUISSON/RÉCHAUFFER, soit pour vous prévenir de la fin de la cuisson. (À sa sortie d'usine, l'appareil est réglé sur la mélodie.)

1. **Insérez la casserole intérieure et branchez le cordon d'alimentation dans la prise de courant.**
2. **Appuyez sur le bouton MINUTERIE pendant plus de 3 secondes ; le son change à chaque pression sur le bouton.**
3. **Cessez d'appuyer sur le bouton quand le son désiré est sélectionné.**



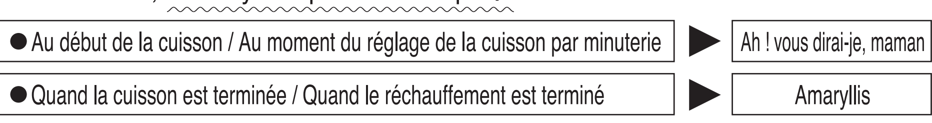
Maintenir enfoncé pendant au moins 3 secondes

Permuter entre les sons de mélodie et les bips



※Il n'est pas possible de modifier le son de mélodie lorsque l'appareil passe en mode Réchauffer.
※Les modifications sont possibles en mode Cuisson et en mode Maintien au chaud.
※Si la modification du son échoue, réessayez à partir de l'étape 1.

Les types de mélodie et le moment où elles sont jouées :



● Au début de la cuisson / Au moment du réglage de la cuisson par minuterie ▶	Ah ! vous dirai-je, maman
● Quand la cuisson est terminée / Quand le réchauffement est terminé ▶	Amaryllis

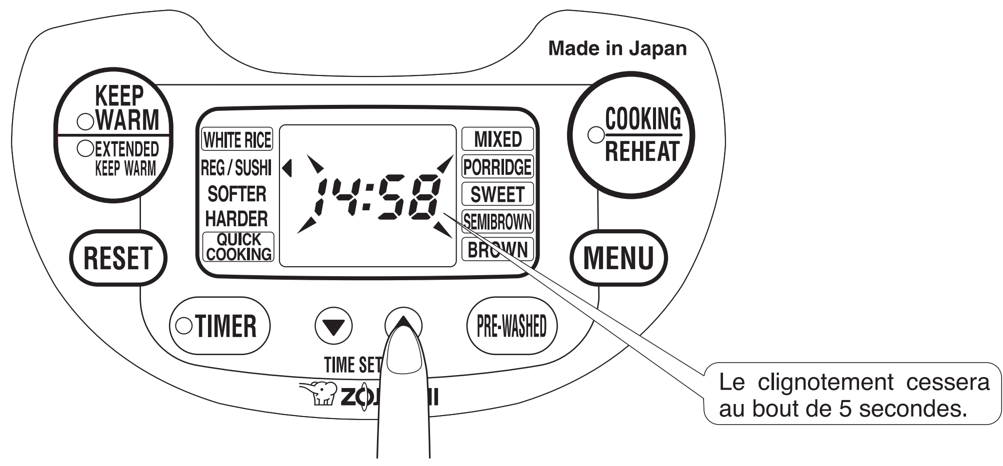
RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Il est important de régler l'horloge avant de faire cuire du riz avec la minuterie. Bien que l'horloge soit réglée à la sortie d'usine, il se peut que l'heure qu'elle affiche soit inexacte dans certaines conditions, comme lorsque la température de la pièce varie. Si l'heure affichée est inexacte, procédez comme suit pour régler l'horloge.

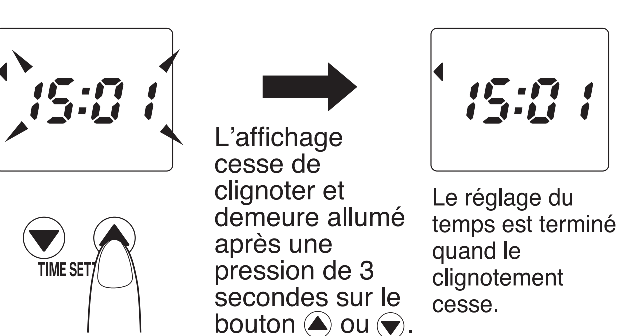
〈Exemple〉 Si l'heure actuelle est 15 : 01, mais que l'horloge affiche 14 : 58.

1 Insérez la casserole intérieure et branchez le cordon d'alimentation.

2 Appuyez sur le bouton RÉGLAGE DU TEMPS pour faire clignoter l'affichage du temps.



3 Ajustez l'heure en appuyant sur le bouton RÉGLAGE DU TEMPS.



Le réglage du temps est terminé quand le clignotement cesse.

Bouton ▲ :	Le temps avance de 1 minute à chaque pression.
Bouton ▼ :	Le temps recule de 1 minute à chaque pression.

- Maintenez la pression sur le bouton pour faire avancer ou reculer le temps rapidement par tranches de 10 minutes.

AVANT DE FAIRE CUIRE LE RIZ

Comment nettoyer le riz (il n'est pas nécessaire de nettoyer le riz sans rinçage)

- La première fois, il faut nettoyer le riz un court instant dans une grande quantité d'eau, puis jeter l'eau aussitôt. Nettoyez-le ensuite 4 ou 5 fois en remplaçant l'eau chaque fois, pour enlever le son.

Eau alcaline ionisée

- Le riz peut jaunir ou devenir trop gluant s'il est cuit dans une eau très alcaline.

Niveau d'eau

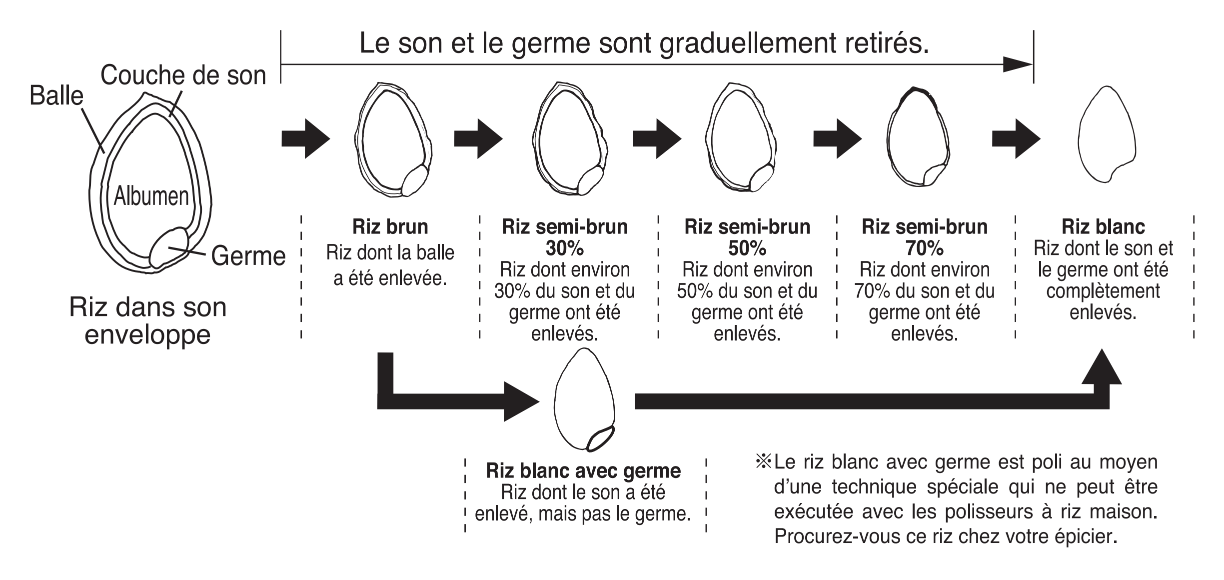
- Ajustez la quantité d'eau en fonction du type de riz à faire cuire.

Type de riz	Mesure de l'eau
Plus moelleux Riz blanc avec germe	Indication du niveau d'eau normal
Nouvelle récolte	Mettre un peu moins d'eau que le niveau normal
Récole de l'année précédente Plus dur	Mettre un peu plus d'eau que le niveau normal

- Assurez-vous d'utiliser la quantité d'eau qui convient à la quantité de riz à faire cuire.
  Si vous préférez mettre un peu plus d'eau que la quantité ordinaire, sélectionnez le menu « PLUS MOELLEUX » (pour éviter que l'eau ne déborde en bouillant).

Riz semi-brun et riz blanc avec germe

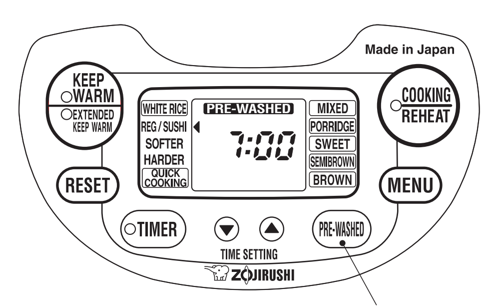
Ce cuiseur peut faire cuire le riz semi-brun et le riz blanc avec germe. Les différents types de riz semi-brun et de riz blanc avec germe sont présentés ci-dessous.



AVANT DE FAIRE CUIRE LE RIZ (Suite)

Sélection du RIZ SANS RINÇAGE (*musen mai*)

Avec cet appareil, vous avez le choix entre deux programmes, le premier pour la cuisson du riz blanc ordinaire, qu'il faut d'abord nettoyer, et le deuxième pour la cuisson du riz sans rinçage.
Pour faire cuire du riz sans rinçage, sélectionnez le programme RIZ SANS RINÇAGE.
※Le riz risque de ne pas bien cuire si vous ne sélectionnez pas le programme RIZ SANS RINÇAGE.



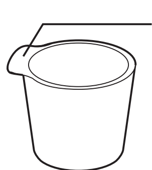
Affichage de la sélection du programme RIZ SANS RINÇAGE

Bouton RIZ SANS RINÇAGE

Qu'est-ce que le riz sans rinçage (*musen mai*) ?

Le riz sans rinçage (*musen mai*) est un nouveau type de riz qu'il n'est pas nécessaire de nettoyer. Les machines actuellement utilisées pour l'usinage du riz n'enlèvent pas complètement le son et les résidus à la surface des grains. C'est pour cette raison qu'il faut nettoyer le riz avant de le faire cuire. Or, une nouvelle technologie d'usinage du riz a récemment été développée au Japon, qui permet d'éliminer complètement le son et les résidus sur les grains sans affecter la qualité du riz.

Gobelet à mesurer pour riz sans rinçage



L'inscription « 無洗米専用 » en japonais désigne le gobelet à mesurer pour riz sans rinçage.

1 tasse = 171 ml

- Lorsque vous faites cuire du riz sans rinçage, utilisez le gobelet à mesurer spécial (vert) fourni.
- Si vous avez égaré le gobelet à mesurer pour riz sans rinçage, reportez-vous à « POUR OBTENIR UN RIZ SAVOUREUX », page 19.
- Voir page 22 pour la capacité de cuisson du riz sans rinçage.

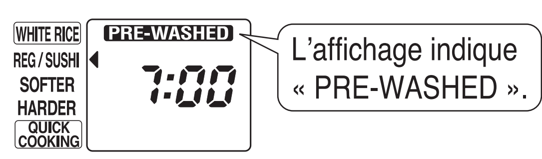
Pour sélectionner le programme RIZ SANS RINÇAGE :

1 Appuyez sur le bouton RIZ SANS RINÇAGE.



- Il n'est pas possible de sélectionner le programme RIZ SANS RINÇAGE si vous avez sélectionné la cuisson de GLUANT, de SEMI-BRUN ou de BRUN (l'alarme émet alors 4 bips).

2 « PRE-WASHED » sera indiqué sur l'affichage.



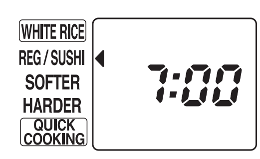
3 La sélection du programme RIZ SANS RINÇAGE est terminée.

Pour annuler le programme RIZ SANS RINÇAGE :

1 Appuyez sur le bouton RIZ SANS RINÇAGE.



2 « PRE-WASHED » disparaît de l'affichage.

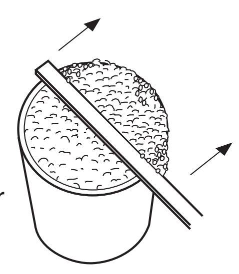


3 L'annulation du programme RIZ SANS RINÇAGE est terminée.

CUISSON DU RIZ

1 Mesurez le riz avec précision.

Mesurez le riz à l'aide du gobelet à mesurer fourni, en égalisant la surface à la hauteur indiquée pour le riz blanc (semi-brun, brun, gluant).



Gobelet à mesurer pour riz blanc (semi-brun, brun, gluant) (environ 180 ml)

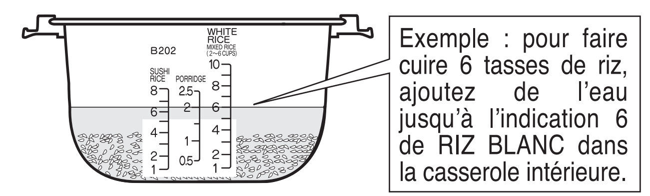
◎**CUISSON DU RIZ (CUISSON DU RIZ SANS RINÇAGE) :** **voir page 13**

●Le résultat de la cuisson du riz risque de varier légèrement si vous utilisez autre chose que le gobelet à mesurer fourni.

2 Nettoyez le riz et ajustez la quantité d'eau.



(Exemple) Pour faire cuire 6 tasses de riz blanc



L'illustration présente la casserole intérieure du modèle 1,8 L.

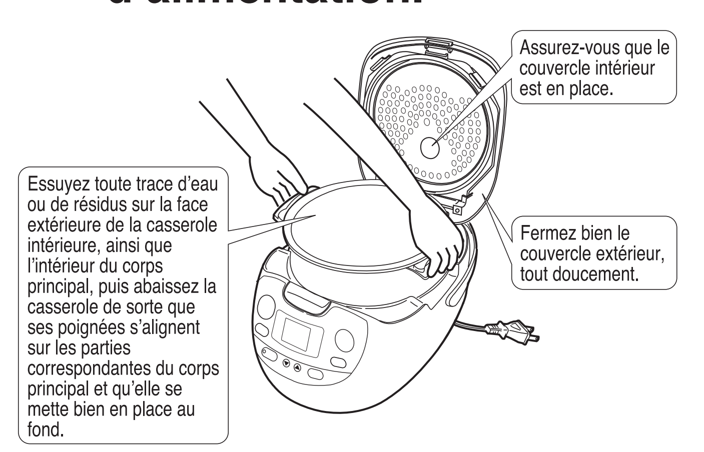
●Ajustez la quantité d'eau en vous reportant aux indications de niveau qui correspondent au menu sélectionné. Voir « POUR OBTENIR UN RIZ SAVOUREUX », page 19.

●Mettez la casserole intérieure sur une surface plane. Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau qui correspond à l'option de menu que vous avez choisie. Pour mesurer le riz avec précision, égalisez sa surface.

●Vous pouvez nettoyer le riz dans la casserole intérieure.

●N'utilisez pas d'eau chaude pour nettoyer ou faire cuire le riz.

3 Mettez la casserole intérieure dans le corps principal, fermez le couvercle extérieur et branchez le cordon d'alimentation.



●Pensez à essuyer toute trace d'eau ou de résidus sur la face extérieure de la casserole intérieure, ainsi qu'à la surface de la plaque chauffante. Autrement il y a risque de corrosion, des bruits seront émis pendant la cuisson et le riz ne cuira pas bien.

●L'alarme sonnera (4 bips) et H04 s'affichera pendant 5 secondes si vous appuyez sur le bouton CUISSON/RÉCHAUFFER avant d'avoir inséré la casserole intérieure dans le corps principal. Le cas échéant, assurez-vous de bien mettre la casserole intérieure au fond de l'appareil.

CUISSON DU RIZ (Suite)

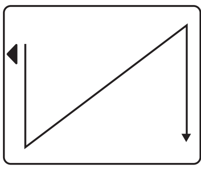
4 Sélectionnez la texture du riz à l'aide du bouton MENU, puis appuyez sur le bouton CUISSON/RÉCHAUFFER.

※Vous pouvez lancer la cuisson du riz tout de suite après avoir versé la quantité d'eau requise. Il n'est pas nécessaire de laisser d'abord tremper le riz.

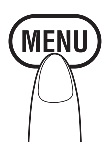
※Assurez-vous que le voyant MAINTIEN AU CHAUD est éteint, puis appuyez sur le bouton CUISSON/RÉCHAUFFER. Quand le voyant MAINTIEN AU CHAUD s'allume, la fonction de Réchauffement s'active.

①Sélectionnez l'option de menu désirée en appuyant sur le bouton MENU.

WHITE RICE
REG / SUSHI
SOFTER
HARDER
QUICK COOKING





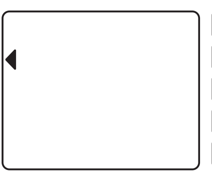


● Chaque pression sur le bouton modifie la position de « ◀ ». (Maintenez le bouton enfoncé pour faire défiler rapidement les options.)



②Appuyez sur le bouton CUISSON/RÉCHAUFFER.

WHITE RICE
REG / SUSHI
SOFTER
HARDER
QUICK COOKING







Le temps restant d'ici la fin de la cuisson s'affiche.

WHITE RICE
REG / SUSHI
SOFTER
HARDER
QUICK COOKING



MIXED
PORRIDGE
SWEET
SEMIBROWN
BROWN

Pendant le processus final de cuisson à la vapeur, le temps restant s'affiche.

■Les choix de cuisson du riz blanc

Avec cet appareil, il est possible d'obtenir diverses textures de riz blanc cuit. Versez de l'eau jusqu'au niveau indiqué pour la cuisson du riz blanc. Ensuite, sélectionnez ORDINAIRE/SUSHI, PLUS MOELLEUX ou PLUS DUR parmi les choix du menu. Le riz sera cuit en fonction de la texture choisie.

PLUS MOELLEUX: Donne un riz glutineux, moelleux et bien gonflé idéal pour les croquettes ou boulettes de riz à la texture désirée.

PLUS DUR: Donne un riz d'une bonne élasticité, idéal pour les plats de riz au cari, etc.

■Cuisson du riz à sushi

Versez de l'eau jusqu'au niveau indiqué pour la cuisson du RIZ À SUSHI, puis lancez la cuisson en sélectionnant ORDINAIRE/SUSHI à l'aide du bouton MENU.

Riz à sushi: Donne un riz d'une bonne élasticité, idéal pour les plats de *chirashi-zushi*, etc.

●Menu de mise en mémoire :

Les options de menu telles que ORDINAIRE/SUSHI, PLUS DUR, PLUS MOELLEUX, SEMI-BRUN et BRUN resteront sélectionnées jusqu'à ce que vous changiez d'option.

●Menu CUISSON RAPIDE :

Choisissez cette option si vous devez faire cuire du riz blanc très rapidement. Notez que les grains du riz seront un peu plus durs.

- N'ouvrez pas le couvercle extérieur pendant la cuisson du riz. Le riz ne cuirait pas bien.
- Pour un riz encore plus moelleux que celui du menu PLUS MOELLEUX, versez un peu plus d'eau que le niveau indiqué par la ligne dans la casserole intérieure (sans dépasser plus de ½ graduation) et faites cuire le riz avec le menu PLUS MOELLEUX. Notez toutefois que l'eau risquera de déborder en bouillant si vous en versez trop.
- Le riz sera toutefois plus moelleux si vous le laissez tremper.
- Avant de faire cuire à nouveau du riz, attendez que l'appareil ait refroidi. (Le riz ne cuira pas bien si les pièces sont chaudes.)
- Ne pas faire fonctionner le cuiseur à riz en laissant vide la casserole intérieure. Cela risquerait de causer une panne du cuiseur à riz.

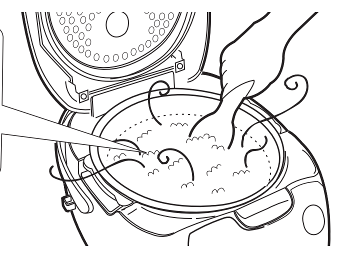
5 Dès que l'appareil joue la mélodie ou émet le bip qui indique la fin de la cuisson.

Remuez et aérez le riz pour le rendre délicieusement moelleux.



Le cuiseur à riz permute automatiquement en mode de Maintien au chaud et le voyant MAINTIEN AU CHAUD s'allume.

Remuez et aérez immédiatement le riz pour libérer l'excès d'humidité et obtenir un riz moelleux.

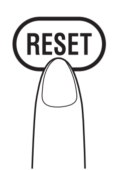


NOTE et AVERTISSEMENTS

- Suivant les conditions de cuisson, il se peut que le riz soit légèrement bruni au fond de la casserole.
- Il se peut que le riz s'effondre au centre de la casserole. Cela est dû au fait que la cuisson s'effectue de l'extérieur vers l'intérieur.
- Le riz risque de ne pas gonfler et de n'être pas savoureux si vous ne le brassez pas.
- Si des grains de riz tombent derrière le bouton d'ouverture, enlevez-les. Autrement ils risquent d'empêcher l'ouverture du couvercle.



6 Après l'utilisation, appuyez sur le bouton ANNULER, puis débranchez le cordon d'alimentation.



Estimation du temps total de cuisson

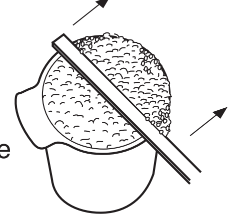
		Riz ordinaire		Riz sans rinçage	
		Modèle 1,0 L	Modèle 1,8 L	Modèle 1,0 L	Modèle 1,8 L
Les choix de cuisson du riz blanc	Ordinaire	48 à 55 minutes	47 à 56 minutes	48 à 53 minutes	48 à 60 minutes
	Plus moelleux	52 à 56 minutes	51 à 60 minutes	55 à 58 minutes	53 à 65 minutes
	Plus dur	37 à 44 minutes	36 à 48 minutes	41 à 48 minutes	40 à 55 minutes
Cuisson rapide (riz blanc)		36 à 42 minutes	35 à 45 minutes	37 à 43 minutes	34 à 48 minutes
Riz mélangé		57 à 61 minutes	57 à 63 minutes	56 à 62 minutes	56 à 60 minutes
Riz à sushi		48 à 55 minutes	47 à 56 minutes	48 à 53 minutes	48 à 60 minutes
Bouillie de riz		56 à 64 minutes	53 à 64 minutes	55 à 62 minutes	53 à 64 minutes
Riz gluant		45 à 46 minutes	44 à 49 minutes	—	—
Riz semi-brun		55 à 57 minutes	53 à 59 minutes	—	—
Riz brun		84 à 107 minutes	82 à 108 minutes	—	—

- Le tableau ci-dessus est basé sur les conditions d'essai suivantes : 120 volts, température de la pièce à 20°C et température initiale de l'eau à 18°C.
- Les durées ci-dessus s'étendent du moment du lancement de la cuisson à celui du début du maintien au chaud. La durée réelle peut varier suivant la tension d'alimentation, la température de la pièce, la saison et la quantité d'eau utilisée.
- L'option de menu Riz mélangé requiert un plus long temps de cuisson, afin que le riz puisse absorber les épices. (Le préchauffage prend environ 30 minutes.)

CUISSON DU RIZ (CUISSON DU RIZ SANS RINÇAGE)

1 Mesurez le riz avec précision, à l'aide du gobelet à mesurer fourni pour le riz sans rinçage.

1 tasse = environ 171 ml, avec la surface du riz égalisée dans le gobelet à mesurer



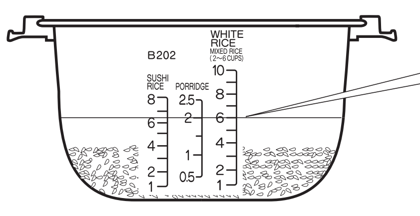
- Voir page 22 pour la capacité de cuisson de l'appareil avec du riz sans rinçage.

2 Mettez le riz et versez l'eau dans la casserole intérieure, et brassez doucement à quelques reprises.



- En brassant le riz et l'eau dans la casserole intérieure, vous permettrez à chaque grain de bien se mélanger à l'eau.
  L'eau blanchira pendant que vous brassez, mais cela est dû à l'amidon et non au son du riz. Si l'eau devient trop opaque en blanchissant, jetez-la et rincez de nouveau le riz, autrement celui-ci risquera de brûler pendant la cuisson.
- Si vous ne brassez pas après avoir versé la quantité d'eau requise, le riz cuit risquera d'être dur ou de brûler.

3 Ajuster l'eau.

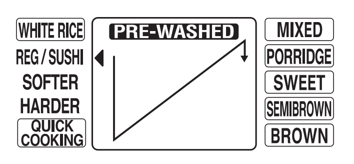


Exemple : pour faire cuire 6 tasses de riz sans rinçage, ajoutez de l'eau jusqu'à l'indication 6 de RIZ BLANC dans la casserole intérieure.

L'illustration présente la casserole intérieure du modèle 1,8 L.

4 Sélectionnez RIZ SANS RINÇAGE en appuyant sur le bouton RIZ SANS RINÇAGE, et choisissez le menu en appuyant sur le bouton MENU.





- Dans le cas du riz sans rinçage, il n'est pas possible de sélectionner GLUANT, SEMI-BRUN ou BRUN.
  Voir page 9 :Sélection du RIZ SANS RINÇAGE.

※La cuisson du riz risque d'être inadéquate si vous ne choisissez pas le programme RIZ SANS RINÇAGE.

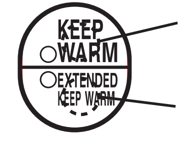
5 Appuyez sur le bouton CUISSON/RÉCHAUFFER.

MAINTIEN AU CHAUD / TRUCS ET CONSEILS
MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE / MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ

Maintien au chaud

Où appuyer sur le bouton

Appuyez sur les emplacements respectifs quand vous utilisez le bouton MAINTIEN AU CHAUD et le bouton MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ.



Bouton MAINTIEN AU CHAUD:
Appuyer ici pour le Maintien au chaud ordinaire

Bouton MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ:
Appuyer ici pour le Maintien au chaud prolongé

Maintien au chaud ordinaire

(Cette illustration indique que 5 heures se sont écoulées en mode de Maintien au chaud.)





- Pour afficher l'heure courante en mode de Maintien au chaud, appuyez sur le bouton RÉGLAGE DU TEMPS. L'affichage permutera sur l'heure courante.
  (Pour que le temps du mode de Maintien au chaud s'affiche la prochaine fois que vous ferez cuire du riz, vous devez appuyer de nouveau sur le bouton RÉGLAGE DU TEMPS.)
- Quand il n'y a qu'une petite quantité de riz à garder au chaud, regroupez les grains au centre de la casserole intérieure pour éviter qu'ils ne sèchent.
- N'utilisez pas le mode de Maintien au chaud dans les cas suivants :
  Le riz risquerait de dégager de mauvaises odeurs, de sécher ou de changer de couleur.

※Ne maintenez pas le riz au chaud pendant plus de 12 heures.
※N'utilisez pas le mode de maintien au chaud avec du riz qui a déjà refroidi, ou en ajoutant du riz froid au riz chaud.
※Ne maintenez pas au chaud d'autres aliments que le riz blanc.
※Ne laissez pas la spatule dans la casserole intérieure pendant le maintien au chaud.

- Si vous débranchez l'appareil et laissez le riz dans la casserole intérieure, le riz refroidira et risquera d'être altéré.
- Si vous annulez le mode de Maintien au chaud et appuyez de nouveau sur le bouton MAINTIEN AU CHAUD, l'affichage indiquera 0 HRS.

Maintien au chaud prolongé

Cette fonction peut être activée pendant que l'appareil est en mode de Maintien au chaud ordinaire.

La fonction de Maintien au chaud prolongé conserve le riz à une température un peu plus basse (environ 60°C) pour réduire l'assèchement, la décoloration et les odeurs.

① KEEP WARM / EXTENDED KEEP WARM
Assurez-vous que le voyant MAINTIEN AU CHAUD est allumé
Le voyant MAINTIEN AU CHAUD s'allumera

② KEEP WARM / EXTENDED KEEP WARM
Pour régler l'appareil sur le mode de Maintien au chaud prolongé
Appuyez le bouton MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ

③ KEEP WARM / EXTENDED KEEP WARM
Pour revenir au mode de Maintien au chaud ordinaire
Appuyez sur le bouton MAINTIEN AU CHAUD

- Il n'est pas possible d'utiliser le mode de Maintien au chaud prolongé si le mode de Maintien au chaud ordinaire a été utilisé pendant 12 heures ou plus.
- Après 8 heures de Maintien au chaud prolongé, le cuiseur à riz permutera automatiquement en mode de Maintien au chaud ordinaire.
- Si vous annulez le mode de Maintien au chaud prolongé au bout de plus de 4 heures, vous ne pourrez pas le réactiver. (L'alarme sonnera (ou des bips retentiront) et la réactivation du mode de Maintien au chaud prolongée sera refusée.)
- Il n'est pas possible d'activer le mode de Maintien au chaud prolongé si la température de la casserole intérieure est trop basse. (L'alarme sonnera ou des bips retentiront.)
- Il n'est pas possible d'utiliser le mode de Maintien au chaud prolongé avec MÉLANGÉ, GLUANT, BOUILLIE DE RIZ, SEMI-BRUN et BRUN. (L'alarme sonnera ou des bips retentiront, et le réglage sur ce mode sera refusé.)

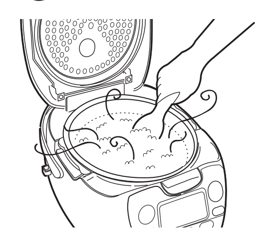
MAINTIEN AU CHAUD / TRUCS ET CONSEILS (Suite)
FONCTION DE RÉCHAUFFEMENT

Fonction de Réchauffement

Vous pouvez utiliser cette fonction en mode de Maintien au chaud ordinaire ou en mode de Maintien au chaud prolongé.
Cette fonction sert à réchauffer le riz alors que l'appareil est en mode de Maintien au chaud, pour rendre le riz encore plus chaud. La fonction de Réchauffement est tout particulièrement pratique pour réchauffer le riz à la température idéale de consommation, quand il est maintenu à une température plus basse (60°C) par le mode de Maintien au chaud prolongé.

1 Aérez le riz maintenu au chaud, et égalisez sa surface.

- Pensez à aérer le riz, pour éviter que les grains brûlent ou durcissent.
- Pour réchauffer une petite quantité de riz, ajoutez 1 cuillerée à soupe d'eau pour chaque bol de riz (environ 160g), mélangez bien les grains et regroupez-les au centre de la casserole intérieure. Cela minimisera l'assèchement des grains.



2 Appuyez sur le bouton CUISSON/RÉCHAUFFER.



Temps normalement requis pour le Réchauffement :

Maintien au chaud ordinaire	Maintien au chaud prolongé
Approx. 5 à 7 minutes	Approx. 5 à 8 minutes

*Le temps restant s'affiche pendant les 5 minutes qui précèdent la fin du réchauffement.

- Assurez-vous que le voyant MAINTIEN AU CHAUD ou MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ est allumé. Si vous appuyez sur le bouton CUISSON/RÉCHAUFFER alors que le voyant MAINTIEN AU CHAUD ou MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ est éteint, la fonction de cuisson du riz s'activera.

3 Aérez le riz.

- Aérez le riz et égalisez sa surface, car les grains du fond peuvent être plus durs.

Pour annuler le mode de Réchauffement.	● Appuyez sur le bouton ANNULER.
Pour annuler le mode de Réchauffement et rétablir le mode de Maintien au chaud.	● Appuyez sur le bouton MAINTIEN AU CHAUD.
Ne réchauffez pas le riz dans les cas suivants.	● N'utilisez pas la fonction de Réchauffement pour réchauffer autre chose que du riz blanc, car les autres types de riz peuvent brûler ou se décolorer. ● N'utilisez pas la fonction de Réchauffement deux fois de suite pour la même casserole de riz, car le riz risque de brûler ou de se dessécher. ● N'utilisez pas la fonction de Réchauffement du riz si la quantité restante de riz dépasse le niveau d'eau 3 (pour le modèle 1,0 L) ou 6 (pour le modèle 1,8 L) de RIZ BLANC, car le riz risque de ne pas bien se réchauffer. ● N'utilisez pas la fonction de Réchauffement si le riz est froid ou si la température de la casserole intérieure est trop basse, car le riz risque de brûler, de dégager une odeur fétide ou de durcir.

TRUCS ET CONSEILS

Comment régler la minuterie pour faire cuire le riz

Cette fonction sert à régler le cuiseur à riz pour qu'il termine automatiquement la cuisson à l'heure spécifiée.

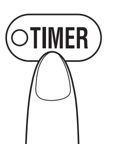
La fonction de mémorisation du réglage de minuterie :
La minuterie peut être prédéfinie sur deux réglages de temps différents. Chaque pression sur le bouton MINUTERIE fait permuter entre 1 et 2 l'affichage du réglage du temps.

Régler la minuterie sur l'heure du repas Exemple : terminer la cuisson à 7 : 30

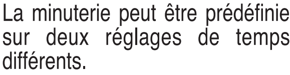
1 Assurez-vous que l'heure courante est exacte sur l'affichage.

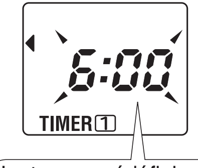
● Si l'heure courante affichée est inexacte, la cuisson du riz ne se terminera pas à l'heure désirée.

2 Appuyez sur le bouton MINUTERIE.






La minuterie peut être prédéfinie sur deux réglages de temps différents.



Le temps prédéfini se met à clignoter





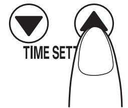
※À la sortie d'usine de l'appareil, la minuterie est réglée sur 6:00. (Une pression supplémentaire sur le bouton MINUTERIE affiche le deuxième temps prédéfini, 18:00.)

3 Appuyez sur le bouton MENU pour sélectionner la texture parmi RIZ BLANC, BOUILLIE DE RIZ, SEMI-BRUN ou BRUN.

※La fonction de minuterie n'est pas disponible pour les options de menu CUISSON RAPIDE, MÉLANGÉ, GLUANT.

4 Appuyez sur le bouton de réglage du temps ▲ ou ▼ pour spécifier l'heure de la fin de cuisson.





Bouton ▲ : Le temps avance de 10 minutes à chaque pression.
Bouton ▼ : Le temps recule de 10 minutes à chaque pression.
Maintenez la pression sur le bouton pour faire avancer ou reculer le temps rapidement par tranches de 10 minutes.

5 Appuyez sur le bouton CUISSON/RÉCHAUFFER.

※La mélodie est jouée (ou le bip retentit).
La minuterie ne s'activera que si vous appuyez sur le bouton CUISSON/RÉCHAUFFER.
※La procédure ci-dessus fait passer de 6:00 à 7:30 le temps prédéfini 1.



TRUCS ET CONSEILS (Suite)

La cuisson du riz sans rinçage avec la minuterie

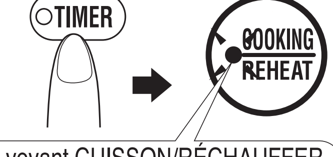
Il se peut que l'eau blanchisse quand vous mettez le riz sans rinçage et versez l'eau dans la casserole intérieure, car l'amidon du riz se mélange alors à l'eau. Si vous faites cuire le riz dans cette eau blanche, il se peut qu'il brûle car l'amidon se déposera au fond de la casserole. Si cela vous déplaît, rincez le riz quelques fois pour enlever l'amidon.
La température de l'eau s'élève l'été.
Le riz sans rinçage peut se dégrader quand il trempe dans l'eau à plus de 25°C. Le cas échéant, rincez bien le riz et évitez de régler la minuterie sur une durée supérieure à 8 heures.

Régler la cuisson sur un temps prédéfini (1 ou 2)

1 Appuyez sur le bouton MINUTERIE.

Pour changer de menu, appuyez sur le bouton MENU et sélectionnez le menu désiré.

Le temps prédéfini se met à clignoter



Le voyant CUISSON/RÉCHAUFFER se met à clignoter



Le temps prédéfini 1 ou 2 s'affiche.

2 Appuyez sur le bouton CUISSON/RÉCHAUFFER.

La mélodie est jouée (ou le bip retentit).
La minuterie ne s'activera que si vous appuyez sur le bouton CUISSON/RÉCHAUFFER.



La cuisson se terminera au temps prédéfini.

Durées suggérées pour le réglage de la minuterie :

Menus		Durées suggérées pour le réglage de la minuterie :	
		Riz ordinaire	Riz sans rinçage
Riz blanc	Ordinaire/Sushi	1 heure et 1 minute à 13 heures	1 heure et 1 minute à 13 heures
	Plus moelleux	1 heure et 1 minute à 13 heures	1 heure et 6 minutes à 13 heures
	Plus dur	1 heure et 1 minute à 13 heures	1 heure et 1 minute à 13 heures
Bouillie de riz		1 heure et 11 minutes à 13 heures	1 heure et 11 minutes à 13 heures
Riz semi-brun		1 heure et 1 minute à 13 heures	–
Riz brun		1 heure et 51 minutes à 13 heures	–

- Si l'écart entre l'heure courante et le temps défini est inférieur à la période de temps recommandée, l'alarme sonne 4 fois (4 bips) et la cuisson commence immédiatement.

※Il se peut que le riz obtenu soit plus mou quand vous le faites cuire avec la fonction de minuterie.

- Il est préférable de ne pas régler la minuterie sur plus de 13 heures, pour éviter la dégradation du riz causée par un trempage excessif. Veuillez garder cela à l'esprit quand la température de la pièce est élevée, par exemple l'été.

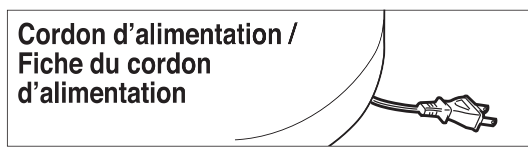
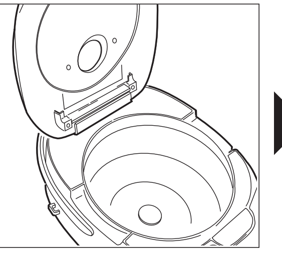
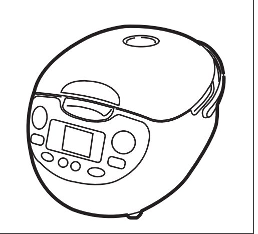
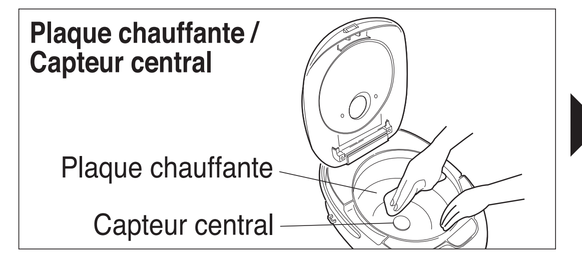
NOTE

- Le temps restant de cuisson ne s'affiche pas quand la minuterie est activée.
- Pour annuler le réglage de la minuterie, appuyez sur le bouton ANNULER.
- Il n'est pas nécessaire de régler la minuterie si vous ne modifiez pas les temps prédéfinis.
- Pour afficher l'heure courante alors que la minuterie est activée, appuyez sur le bouton ▲ ou ▼. 

NETTOYAGE

Nettoyage de chaque pièce

Pensez à débrancher le cordon d’alimentation et à laisser refroidir le corps principal et la casserole intérieure.

Casserole intérieure / Spatule / Couvercle intérieur / Porte-spatule 	Faites-les tremper dans une eau tiède ou froide, nettoyez-le avec une éponge. ※La partie supérieure de la casserole intérieure risque de rouiller si elle trempe trop longtemps dans l’eau. ※Il n’est pas possible de retirer le joint du couvercle intérieur.
Cordon d’alimentation / Fiche du cordon d’alimentation 	Essuyez avec un linge doux et sec.
Intérieur du couvercle extérieur et du corps principal 	Passez un linge humide bien essoré. (Essuyez toute trace de résidus à l’intérieur du couvercle extérieur, en tenant ce dernier.)
Surface du couvercle extérieur, et extérieur du corps principal 	Passez un linge trempé dans une eau savonneuse et bien essoré. Essuyez le tableau de contrôle avec un linge doux et sec. (Pensez à retirer tout grain de riz cru ou résidu autour du bouton d’ouverture.)
Plaque chauffante / Capteur central 	Passez un linge trempé dans l’eau tiède et bien essoré. (Si des grains de riz ou des objets restent collés à la plaque chauffante, polissez légèrement la plaque avec du papier sablé (numéro 320 environ) trempé dans l’eau. Passez ensuite un linge humide.) Retirez tout grain de riz ou autre objet à l’aide d’une spatule en bois ou d’une baguette.

NOTE

- N’utilisez pas de diluant, de benzène, de nettoyant abrasif, de broches (en nylon ou en métal), ni quoi que ce soit qui puisse abîmer la surface du cuiseur à riz.
- Si vous utilisez un linge traité chimiquement, faites-le de manière modérée pour éviter que l’odeur chimique n’imprègne le cuiseur à riz, et ne frottez pas vigoureusement ce dernier.
- N’utilisez le papier sablé sur aucune autre surface que celles de la plaque chauffante et du capteur central.

Casserole intérieure à revêtement antiadhésif

La casserole intérieure est recouverte d’un revêtement antiadhésif pour faciliter son nettoyage. Pour protéger le revêtement antiadhésif, évitez ce qui suit :

N’utilisez pas la casserole intérieure comme récipient pour laver la vaisselle.	**N’utilisez pas de vinaigre.**	**Si vous avez utilisé des condiments, nettoyez la casserole intérieure sans tarder.**	**N’utilisez pas de broche ou de nettoyant abrasif pour nettoyer.**

- Il se peut que le revêtement se décolore avec l’usage. Cela n’affecte toutefois pas l’efficacité antiadhésive et ne pose pas de problème sanitaire.
- En cas de déformation ou de corrosion de la casserole intérieure ou du couvercle intérieur, informez-vous auprès d’un centre de service à la clientèle ZOJIRUSHI autorisé.

POUR OBTENIR UN RIZ SAVOUREUX

* Mesurez le riz à l'aide du gobelet à mesurer fourni, en égalisant la surface.
  Pour le riz ordinaire : utilisez le gobelet à mesurer pour riz blanc (riz semi-brun, riz brun, riz gluant)
  Pour le riz sans rinçage : utilisez le gobelet à mesurer pour riz sans rinçage (gobelet vert)
* Les mêmes indications de niveau d'eau servent pour le riz ordinaire et le riz sans rinçage.

[Riz sans rinçage]
* Sélectionnez RIZ SANS RINÇAGE en appuyant sur le bouton RIZ SANS RINÇAGE.

Riz:
Mesurez le riz à l'aide du gobelet à mesurer pour riz sans rinçage.
Pour un résultat optimal, ne faites pas cuire plus de 4 tasses dans un cuiseur de 1,0 L, ou 8 tasses dans un cuiseur de 1,8 L. Si vous faites cuire plus de riz que cela, il risque de perdre de sa saveur.
Quantité d'eau nécessaire :
Riz blanc → Versez l'eau en vous reportant aux indications de niveau d'eau pour RIZ BLANC.
Riz mélangé → Versez l'eau en vous reportant aux indications de niveau d'eau pour RIZ BLANC.
Riz à sushi → Versez l'eau en vous reportant aux indications de niveau d'eau pour RIZ À SUSHI.
Bouillie de riz → Versez l'eau en vous reportant aux indications de niveau d'eau pour BOUILLIE DE RIZ.
Sélection de menu : Sélectionnez parmi les choix de menu suivants. (ORDINAIRE/SUSHI, PLUS MOELLEUX, PLUS DUR, CUISSON RAPIDE, MÉLANGÉ ou BOUILLIE DE RIZ.)
* Avant de le faire cuire, rincez légèrement le riz à quelques reprises.
* Si la présence de grains brûlés vous déplaît, rincez le riz juste avant de le faire cuire.
* Si vous perdez le gobelet à mesurer pour riz sans rinçage, utilisez le gobelet à mesurer pour riz blanc (riz semi-brun, brun, gluant) et versez l'eau en dépassant légèrement l'indication du niveau d'eau.

[Riz mélangé]
Riz:
Pour un résultat optimal, ne faites pas cuire plus de 4 tasses dans un cuiseur de 1,0 L, ou 6 tasses dans un cuiseur de 1,8 L. Si vous faites cuire plus de riz que cela, il risque de perdre de sa saveur.
Quantité d'eau nécessaire :
Versez l'eau en vous reportant aux indications de niveau d'eau pour RIZ BLANC.
Ingrédients:
La quantité d'ingrédients recommandée est d'environ 30 % à 50 % le volume de riz. Le riz risque de ne pas bien cuire si vous ajoutez trop d'ingrédients. (1 tasse de riz = environ 150 g).
Coupez les ingrédients en petits morceaux et mettez ces derniers sur le dessus du riz (ne les mélangez pas au riz).
Sélection de menu : Sélectionnez MÉLANGÉ

[Riz gluant]
Riz:
Lavez le riz et laissez-le dans une passoire pendant environ 30 minutes pour l'égoutter.
Quantité d'eau nécessaire :
Versez l'eau en vous reportant aux indications de niveau d'eau pour RIZ GLUANT.
Pour faire cuire seulement du riz gluant...
Versez l'eau en vous reportant aux indications de niveau d'eau pour RIZ GLUANT.
Pour faire cuire du riz gluant mélangé à du riz blanc..
Versez l'eau un peu plus haut que l'indication de niveau d'eau pour RIZ GLUANT.
Ingrédients:
Mettez les ingrédients sur le dessus du riz, après avoir ajouté la bonne quantité d'eau.
Sélection de menu : Sélectionnez GLUANT
Si vous faites cuir des haricots rouges avec le riz...
Faites d'abord bouillir les haricots, séparez-les du bouillon et laissez-les refroidir à la température de la pièce avant de les utiliser. Au lieu d'utiliser de l'eau pour faire cuire le riz, remplacez-la par le bouillon des haricots bouillis.

[Bouillie de riz]
Riz (riz non gluant) :
Les riz autres que le riz blanc risquent de ne pas bien cuire.
Quantité d'eau nécessaire :
Versez l'eau en vous reportant aux indications de niveau d'eau pour BOUILLIE DE RIZ.
Ingrédients:
La quantité d'ingrédients recommandée est d'environ 30 % à 50 % le volume de riz. Coupez les ingrédients en petits morceaux et mettez ces derniers sur le dessus du riz (ne les mélangez pas au riz). N'utilisez pas en grande quantité les ingrédients qui ne cuisent pas facilement. Faites bouillir les légumes verts séparément et ajoutez-les à la bouillie de riz une fois celle-ci cuite.
Sélection de menu : Sélectionnez BOUILLIE DE RIZ

[Mélange de riz et d'orge]
Quantité d'eau nécessaire :
Versez l'eau en vous reportant aux indications de niveau d'eau pour RIZ BLANC.
Sélection de menu : Sélectionnez PLUS MOELLEUX
* La quantité de l'orge mélangé au riz ne doit pas dépasser 20 % du volume total. (Le riz risque de ne pas bien cuire s'il y a trop d'orge.)

(Exemple) Pour faire cuire 1 tasse de riz
Riz blanc: 0,8 tasse / Orge: 0,2 tasse

[Riz blanc avec germe]
Quantité d'eau nécessaire :
Versez l'eau en vous reportant aux indications de niveau d'eau pour RIZ BLANC.
Sélection de menu : Sélectionnez ORDINAIRE/SUSHI ou PLUS MOELLEUX
* Nettoyez le riz un bref instant, en douceur, car le germes se détache facilement du grain.

[Riz semi-brun]
Quantité d'eau nécessaire :
Versez l'eau en vous reportant aux indications de niveau d'eau pour RIZ SEMI-BRUN.
Sélection de menu : Sélectionnez SEMI-BRUN
* Ajustez la quantité d'eau versée selon vos préférences.

[Riz brun]
Quantité d'eau nécessaire :
Versez l'eau en vous reportant aux indications de niveau d'eau pour RIZ BRUN.
Sélection de menu : Sélectionnez BRUN
* Ajustez la quantité d'eau versée selon vos préférences.

[Riz à sushi]
Riz: Pas plus de 8 tasses pour un cuiseur de 1,8 L.
Quantité d'eau nécessaire :
Versez l'eau en vous reportant aux indications de niveau d'eau pour RIZ À SUSHI.
Sélection de menu : Sélectionnez ORDINAIRE/SUSHI
* Ajustez la quantité d'eau versée selon vos préférences.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Si le résultat de la cuisson n’est pas satisfaisant, veuillez vérifier les points suivants avant d’appeler le service après-vente.

Cause (Points à vérifier) / Problèmes	Les quantités de riz et d’eau n’ont pas été bien mesurées.	Le riz cuit n’a pas été brassé et aéré.	Des grains de riz et autres corps étrangers peuvent coller sur la face extérieure de la casserole intérieure, sur la plaque chauffante ou sur le capteur central.	La casserole intérieure ou le couvercle intérieur est déformé.	Le riz n’a pas été assez nettoyé avant la cuisson (ne s’applique pas au riz sans rinçage).	Il y a des corps étrangers sur le bord de la casserole intérieure ou du couvercle intérieur.	Le couvercle extérieur n’était pas bien fermé pendant la cuisson.	Le couvercle intérieur n’est pas bien fixé.	Le riz a été maintenu au chaud pendant plus de 12 heures (en mode de Maintien au chaud ordinaire) ou une trop petite quantité de riz a été maintenue au chaud.	Vous avez fait réchauffer du riz froid, ou la spatule a été laissée dans la casserole intérieure pendant le maintien au chaud.	L’appareil a été débranché pendant la cuisson, ou le bouton ANNULER a été enfoncé.	Avez-vous bien nettoyé la casserole intérieure, le couvercle intérieur et le couvercle extérieur ?	Vous n’avez pas sélectionné le bon menu.
Le riz est trop dur.	●	●	●	●		●	●	●				●	●
Le riz n’est cuit qu’à moitié (il reste dur).	●		●	●		●	●	●			●	●	●
Le riz est trop moelleux.	●	●	●	●								●	●
Le riz est trop brûlé.	●		●	●	●							●	●
L’eau déborde en bouillant pendant la cuisson.	●		●	●	●	●	●	●				●	●
En mode de Maintien au chaud, le riz a une odeur anormale, se décolore, est trop sec ou trop humide.		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	

La cuisson ne commence pas. (Les boutons ne répondent pas.)



- La casserole intérieure a-t-elle été mise en place correctement ?
  → Mettez la casserole intérieure en place correctement.
- La fiche du cordon d’alimentation est-elle insérée à fond ?
- Le voyant MAINTIEN AU CHAUD est-il allumé ? → Appuyez sur le bouton ANNULER, puis sur le bouton CUISSON/RÉCHAUFFER.

En cas de panne de courant.



- Si une panne de courant survient mais ne dure pas plus de 10 minutes pendant la cuisson, l’appareil conservera son état de marche en mémoire grâce à sa pile au lithium. Dès que le courant sera rétabli, l’appareil poursuivra la cuisson. (L’appareil permutera toutefois en mode Annuler si la panne de courant dure plus de 10 minutes.)
- Lorsque la minuterie est activée, il se peut que l’achèvement de la cuisson soit retardé si le courant n’est pas rétabli à l’heure de début de la cuisson programmée sur la minuterie.

Les indications de l’affichage sont erronées ou les boutons ne fonctionnent pas.



- Débranchez et rebranchez l’appareil. 7:00 se mettra à clignoter sur l’affichage. Réglez de nouveau l’horloge et la minuterie.
  Lorsque la pile est épuisée, reportez-vous à la section Remplacement de la pile au lithium.

La fonction de Réchauffement est inopérante.



- Assurez-vous que le mode de Maintien au chaud n’est pas annulé.

L’appareil émet des bruits pendant la cuisson.



- Ces bruits sont produits par le réglage de la chaleur par le micrologiciel de l’appareil. Il ne s’agit pas d’un dysfonctionnement.

De la vapeur s’échappe par l’interstice entre le couvercle extérieur et le corps principal.



- Le couvercle intérieur est-il déformé ou son joint est-il coupé ? Le cas échéant, remplacez le joint du couvercle intérieur.
  (Informez-vous auprès du service à la clientèle de ZOJIRUSHI.)

- Si les symptômes et solutions ci-dessus ne s’appliquent pas, veuillez contacter un centre de service après-vente autorisé ou le service à la clientèle de ZOJIRUSHI.

GUIDE DE DÉPANNAGE (Suite)

Signification des affichages	Symptôme	Cause	Mesure à prendre
	L'appareil émet 4 bips après la pression sur le bouton CUISSON/RÉCHAUFFER, et le tableau d'affichage indique H01 ou H02. (Seul le bouton ANNULER fonctionne.)	Température intérieure élevée	La température du capteur de couvercle ou du capteur central est trop élevée. Attendez que l'appareil refroidisse, car il ne peut pas faire cuire le riz correctement dans ces conditions.
	Le tableau d'affichage indique H04.	La casserole intérieure n'est pas insérée dans le corps principal.	Insérez bien la casserole intérieure au fond du corps principal.
	Le tableau d'affichage indique E01 ou E02 et les boutons ne fonctionnent pas.	Bris	Il s'agit d'un bris. Contactez votre centre de service après-vente autorisé ou le service à la clientèle de ZOJIRUSHI.

REMPLACEMENT DE LA PILE AU LITHIUM

La pile au lithium alimente l'horloge et la mémoire de la minuterie quand le cordon d'alimentation est débranché.



Tableau d'affichage

■Intervalle de remplacement de la pile :
La durée de vie de la pile varie de 4 à 5 ans avec l'appareil débranché et une température ambiante de 20°C.

■Lorsque la pile commence à faiblir :
- ●7:00 s'affiche en clignotant lorsque l'appareil est branché dans la prise de courant.
- ●L'utilisation normale est possible si l'horloge est remise à l'heure (voir page 7). L'indication disparaîtra toutefois de l'affichage si vous débranchez le cordon d'alimentation.
- ●Le cas échéant, contactez votre centre de service après-vente autorisé ou le service à la clientèle de ZOJIRUSHI.

NOTE ●Pour éviter d'endommager l'appareil ou de vous blesser, n'essayez pas de remplacer la pile au lithium vous-même.

FICHE TECHNIQUE

Numéro de modèle			NS-ZCC10	NS-ZCC18
Capacité de cuisson	Riz blanc / Cuisson rapide (tasses)	Riz ordinaire	0,18 à 1,0L (1 à Approx. 5,5)	0,18 à 1,8L (1 à 10)
		Riz sans rinçage	0,171 à 0,684L (1 à 4)	0,171 à 1,368L (1 à 8)
	Riz mélangé (tasses)	Riz ordinaire	0,18 à 0,72L (1 à 4)	0,36 à 1,08L (2 à 6)
		Riz sans rinçage	0,171 à 0,684L (1 à 4)	0,342 à 1,026L (2 à 6)
	Riz à sushi (tasses)	Riz ordinaire	0,18 à 1,0L (1 à Approx. 5,5)	0,18 à 1,44L (1 à 8)
		Riz sans rinçage	0,171 à 0,684L (1 à 4)	0,171 à 1,368L (1 à 8)
	Bouillie de riz (tasses)	Riz ordinaire	0,09 à 0,27L (0,5 à 1,5)	0,09 à 0,45L (0,5 à 2,5)
		Riz sans rinçage	0,086 à 0,257L (0,5 à 1,5)	0,086 à 0,428L (0,5 à 2,5)
	Riz gluant (tasses)		0,18 à 0,72L (1 à 4)	0,36 à 1,08L (2 à 6)
	Riz semi-brun / Riz brun (tasses)		0,18 à 0,72L (1 à 4)	0,36 à 1,44L (2 à 8)
Capacité nominale			120 V 680 W	120 V 1000 W
Consommation moyenne d'électricité pendant le maintien au chaud			37 W	47 W
Système de cuisson du riz			Chauffage direct	
Cordon d'alimentation			Longueur : 1,1m	
Dimensions externes (cm) L × P × H			Approx. 25,5 × 33 × 20,5	Approx. 28 × 36 × 24
Poids			Approx. 2,9 kg	Approx. 3,7 kg

- La consommation moyenne d'électricité pendant le Maintien au chaud est calculée avec le cuiseur à riz rempli à capacité maximale et à une température ambiante de 20°C.
- Les dimensions externes sont indiquées comme suit : largeur × profondeur × hauteur.
- Il se peut que cet appareil ne fonctionne pas bien dans certains environnements ou emplacements à haute altitude ou dans des conditions climatiques extrêmes. Veuillez ne pas utiliser l'appareil dans de tels emplacements.



www.zojirushi.com